

Slani štapici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna (oštro brašno T-500)
- **250 g** omekšalog maslaca/margarina
- **2** žumanceta
- **1,5-2 kašičice** soli
- **1 čaša (od 180g)** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje štapica:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Za posipanje štapica:

- susam (lan, kim -po želji)

Priprema

U vanglicu staviti omekšali maslac i viljuškom ga umutiti. Dodati žumanca i viljuškom ih sjediniti sa maslacem. Isto uraditi i sa kiselom pavlakom. Na kraju dodati mešavinu brašna, soli i praška za pecivo. Rukom dobro umesiti testo.

Testo odmah prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu. Posuti i po površini testa malo brašna (da se ne bi lepila oklagija). Testo razviti debljine 1 cm. Radlom za testo ili oštrim nožem seci štapice (širina i dužina po želji).

Isecene štapice stavljati u pleh, preko pek papira. Premazati ih mešavinom žumanceta i mleka i posuti susamom. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti štapice da se pecu. Kada porumene izvaditi ih, ostaviti da se ohlade, pa ih poslužiti.

Savet